



Anders Borgen tager til konferencer i hele verden for at tale med andre som interesserer sig for korn.

FOTO: GRETE DAL

Økologisk forsker med speciale i korn

Af Eva Nielsen

På en lille mark står indisk dværghvede, machaspet fra Kaukasus og helt gamle kornsorter som enkorn og emmer.

Her forsker Anders Borgen i forskellige kornsorters egenskaber.

Ved familiens nedlagte landbrug uden for Hov ved Mariager er der et indhegnet stykke med 100 forskellige kornsorter fra hele verden.

Interessen for de gamle kornsorter skyldes at de ofte har nogle gode egenskaber, som man gerne vil bruge i dag. Det kan for eksempel være gode bageegenskaber, god smag og kornet kan indeholde flere mineraler og vitaminer end andet nymodens korn.

I øjeblikket arbejder Anders Borgen blandt andet med purpurhvede, som indeholder naturlige farvestoffer, der også findes i kirsebær og vindruer.

De purpurfarvede korn indeholder antioxidanter ligesom rødvin, og som en pudsig bivirkning kan øl og brød få spændende farver som rød og blå.

Det lyder måske lidt spøjst, men Anders Borgen tror, at forbrugerne om fire-fem år vil kunne finde produkterne på hylderne i supermarkedet.

Forst om 20 år regner Anders Borgen med, at hans flerårige hvede vil være slået igennem.

Det smarte ved en fler-årig hvede er, at man ikke skal pløje marken hvert år, men blot kan høste den og så er den klar til næste år.

Anders Borgen bruger meget af sin tid på at læse bøger fra 1800-tallet om gamle kornsorter. Han kontakter genbanker og frømuseer for at få fat i frøene. Enkelte af frøene er

blevet fundet på et gammelt støvet kirkeloft, dog ikke af Anders Borgen selv, men nu spirer kornsorten på Anders Borgens minimark. Midsommerrug eller svedjerug, som den også bliver kaldt.

Rug adskiller sig fra andre kornarter, fordi den er en fremmedbestøver og det

betyder, at den er afhængig af at pollen spredes med vinden. Derfor har Anders Borgen små stykker jord ved venner og naboer med rug på.

Anders Borgen krydser de forskellige kornsorter, og fordi hvede for eksempel er selvbestøvende, kræver det at hveden bliver "kastret", og det gør Anders Borgen med en pincet. Derefter bliver den bestøvet med en anden hvede og herefter pakket ind, så der ikke risiko for, at hveden bliver bestøvet med andre hveder.

Økologiske landmænd må modsat konventionelle landmænd ikke bejds deres korn, som man blandt andet gør for at modvirke sygdomme. Tidligere har man brugt kviksølv til at bejds sæsæden, men det blev forbudt i 1980'erne, da man opdagede, at rovfugle langsomt forsvandt fra Danmark. De småfugle, som de spiste, havde nemlig spist de bejdsede frø. I dag bruger de konventionelle landmænd så mildere giftstoffer, mens økologer helt holder sig fra at bejds.

- Vi tror ikke på, at det kan gøres uden bivirkninger, så vi afstår fra det, siger Anders Borgen.

Han peger på, at fasaner

spiser læs af hejset korn, og kort tid efter går jagten på fasaner ind med det resultat, at folk spiser fasaner fyldt med hejset korn.

- Det synes jeg er ret ulækkert, siger han.

Men som økolog må han forhindre plantesygdomme på en anden måde.

Stinkbrand er en plantesygdom i hveden, som mange landmænd frygter. Den angrebne hvede udvikler i stedet for normale kerner små runde kerner fyldt med

svampesporer.

- Det lugter som en fiskecontainer på Esbjerg Havn, forklarer Anders Borgen.

Konventionelle landmænd undgår sygdommen ved at bejds.

Anders Borgen har arbejdet meget med økologisk bekæmpelse af den rødsomme plantesygdom. Metoden er at screne frøene inden de bliver sået, og man sår kun dem som ikke er befængt med stinkbrand. Derudover kan man bejds kornet med mælkepulver sennep eller behandle kornet med damp og ultralyd.

Anders Borgen har været landbrugsskole, men han kom aldrig på driftslederskole. I stedet tog han på Landbohøjskolen og blev agronom.

Han var en af de første elever på den økologiske landbrugsskole i Åbyhro, og det var også her, han blev kæreste med Pia, som han er gift med i dag.

- Vores lærere var meget engagerede, men de havde ikke ret meget erfaring, og vi havde ingen bøger, siger Anders Borgen.

Han arvede sin fars gård

på Møn, og han prøvede at være fuldtilslændmand et stykke tid, men opgav det hurtigt.

- Jeg fandt ud af, jeg nok er bedre til at finde ud af, hvordan man skal gøre det, end selv at gøre det, siger han.

På et tidspunkt studerede Anders Borgen filosofi. Han blev færdig med studiet og er exam.art. i filosofi. Specielt kinesisk filosofi havde hans interesse.

- Taoismen minder faktisk meget om økologi, siger han og fortæller et ordspog: 道法自然

- Hvis du vil være lykkelig en dag, så drik dig fuld. Hvis du vil være lykkelig tre dage, så gift dig. Hvis du vil være lykkelig hele livet, så bliv gartner.

Han tilføjer dog, at de tre ting ikke udelukker hinanden...

Han har selv været alle tre ting på en gang.

Familien tænker nok mere i økologiske baner end det er vanligt.

- Jeg køber en økologisk vare, hvis man kan få den, siger Anders Borgen.

Familien har får, høns og katte, og når græsset bliver slået, så bliver græsset gemt i tætsluttende hvide tonder. Så bliver græsset ensileret, og kan bruges som foder til færene om vinteren.

Men i sidste ende mener Anders Borgen, at det er en politisk beslutning, hvor meget økologi der skal være.

- Forbrugerne kan flytte små ting, men det er politikerne, der bestemmer de store ting, siger Anders Borgen.

Han sender stafetten videre til Anne Bak fra Naturlig Bekledning i Bramslev Bakker, som er den sidste deltager.

RUNDT OM ANDERS BORGEN

■ 46-årig selvstændig forsker og konsulent i Hov uden for Mariager. Se mere på www.agrologica.dk

■ Gift med Pia Pedersen, som han har Sigrone på 11 år og Lasse på 13 år sammen med.

■ Agronom og har en ph.d.-andenfor jordbrug. Har også en exam.art. i filosofi.

■ Har specialiseret sig i udvikling af økologisk jordbrug, især inden for økologisk sæsæd.

■ Har været ansat som forsker i otte år på Landbohøjskolen.

■ Bor og arbejder på et nedlagt landbrug på Houvej 55 i nærheden af Mariager på femte år.

■ Bestyrelsesmedlem for Danmarks Naturfredningsforening i Mariagerfjord Kommune.

■ Stammer oprindeligt fra Møn.

■ Køber økologisk varer hvis det er muligt.

På en lille mark står indisk dværghvede, machaspelt fra Kaukasus og helt gamle kornsorter som enkorn og emmer.

Her forsker Anders Borgen i forskellige kornsorters egenskaber.

Ved familiens nedlagte landbrug uden for Hou ved Mariager er der et indhegnet stykke med 100 forskellige kornsorter fra hele verden.

Interessen for de gamle kornsorter skyldes at de ofte har nogle gode egenskaber, som man gerne vil bruge i dag. Det kan for eksempel være gode bageegenskaber, god smag og kornet kan indeholde flere mineraler og vitaminer end andet nymodens korn.

I øjeblikket arbejder Anders Borgen blandt andet med purpurhvede, som indeholder naturlige farvestoffer, der også findes i kirsebær og vindruer.

De purpurfarvede korn indeholder antioxidanter ligesom rødvin, og som en pudsig bivirkning kan øl og brød få spændende farver som rød og blå.

Det lyder måske lidt spøjst, men Anders Borgen tror, at forbrugere om fire-fem år vil kunne finde produkterne på hylderne i supermarkedet.

Først om 20 år regner Anders Borgen med, at hans flerårige hvede vil være slået igennem.

Det smarte ved en flerårig hvede er, at man ikke skal pløje marken hvert år, men blot kan høste den og så er den klar til næste år.

Anders Borgen bruger meget af sin tid på at læse bøger fra 1800-tallet om gamle kornsorter. Han kontakter genbanker og frømuseer for at få fat i frøene. Enkelte af frøene er blevet fundet på et gammelt støvet kirkeloft, dog ikke af Anders Borgen selv, men nu spirer kornsorten på Anders Borgens minimark. Midsommerrug eller svedjerug, som den også bliver kaldt.

Rug adskiller sig fra andre kornarter, fordi den er en fremmedbestøver og det betyder, at den er afhængig af at pollen spredes med vinden. Derfor har Anders Borgen små stykker jord ved venner og naboer med rug på.

Anders Borgen krydser de forskellige kornsorter, og fordi hvede for eksempel er selvbestøvende, kræver det at hveden bliver "kastret", og det gør Anders Borgen med en pincet. Derefter bliver den bestøvet med en anden hvede og herefter pakket ind, så der ikke er risiko for, at hveden bliver bestøvet med andre hveder.

Økologiske landmænd må modsat konventionelle landmænd ikke bejdse deres korn, som man blandt andet gør for at modvirke sygdomme. Tidligere har man brugt kviksølv til at bejdse såsæden, men det blev forbudt i 1980'erne, da man opdagede, at rovfuglene langsomt forsvandt fra Danmark. De småfugle, som de spiste, havde nemlig spist de bejdsede frø. I dag bruger de konventionelle landmænd så mildere giftstoffer, mens økologer helt holder sig fra at bejdse.

- Vi tror ikke på, at det kan gøres uden bivirkninger, så vi afstår fra det, siger Anders Borgen.

Han peger på, at fasaner spiser løs af bejdset korn, og kort tid efter går jagten på fasaner ind med det resultat, at folk spiser fasaner fyldt med bejdset korn.

- Det synes jeg er ret ulækkert, siger han.

Men som økolog må han forhindre plantesygdomme på en anden måde.

Stinkbrand er en plantesygdom i hveden, som mange landmænd frygter. Den angrebne hvede udvikler i stedet for normale kerner små runde kerner fyldt med svampesporer.

- Det lugter som en fiskecontainer på Esbjerg Havn, forklarer Anders Borgen.

Konventionelle landmænd undgår sygdommen ved at bejdse.

Anders Borgen har arbejdet meget med økologisk bekæmpelse af den rædsomme plantesygdom. Metoden er at screene frøene inden de bliver sået, og man sår kun dem som ikke er befængt med stinkbrand. Derudover kan man bejdse kornet med mælkepulver sennep eller behandle kornet med damp og ultralyd.

Anders Borgen har været landbrugsskole, men han kom aldrig på driftslederskole. I stedet tog han på Landbohøjskolen og blev agronom.

Han var en af de første elever på den økologiske landbrugsskole i Åbybro, og det var også her, han blev kæreste med Pia, som han er gift med i dag.

- Vores lærere var meget engagerede, men de havde ikke ret meget erfaring, og vi havde ingen bøger, siger Anders Borgen.

Han arvede sin fars gård på Møn, og han prøvede at være fuldtidslandmand et stykke tid, men opgav det hurtigt.

- Jeg fandt ud af, jeg nok er bedre til at finde ud af, hvordan man skal gøre det, end selv at gøre det, siger han.

På et tidspunkt studerede Anders Borgen filosofi. Han blev færdig med studiet og er exam.art. i filosofi. Specielt kinesisk filosofi havde hans interesse.

- Taoismen minder faktisk meget om økologi, siger han og fortæller et ordsprog:

- Hvis du vil være lykkelig en dag, så drik dig fuld. Hvis du vil være lykkelig tre dage, så gift dig. Hvis du vil være lykkelig hele livet, så bliv gartner.

Han tilføjer dog, at de tre ting ikke udelukker hinanden...

Han har selv været alle tre ting på en gang.

Familien tænker nok mere i økologiske baner end det er vanligt.

- Jeg køber en økologisk vare, hvis man kan få den, siger Anders Borgen.

Familien har får, høns og katte, og når græsset bliver slået, så bliver græsset gemt i tætsluttende hvide tønder. Så bliver græsset ensileret, og kan bruges som foder til fårene om vinteren.

Men i sidste ende mener Anders Borgen, at det er en politisk beslutning, hvor meget økologi der skal være.

- Forbrugerne kan flytte små ting, men det er politikerne, der bestemmer de store ting, siger Anders Borgen.

Han sender stafetten videre til Anne Bak fra Naturlig Beklædning i Bramslev Bakker, som er den sidste deltager.